MANUEL DU PROPRIÉTAIRE DU MODULE AUTONOME (vitrocéramique)

Les consignes d'installation, le mode d'emploi et un guide de cuisson

Au moment de remplacer une pièce de cette cuisinière, n'oubliez pas d'utiliser exclusivement des pièces de rechange dont vous êtes certain de la conformité aux spécifications que nous exigeons en matière de sécurité et de performances. N'utilisez pas de pièces remises en état ou des copies qui n'ont pas été clairement autorisées par AGA.

VEUILLEZ PRENDRE CONNAISSANCE DE CE MODE D'EMPLOI AVANT DE METTRE EN SERVICE CETTE CUISINIÈRE

CE **Pour une utilisation en FR, NL & BE**

01/15 EINS 513437

TABLE DES MATIÈRES

SECTION	PAGE
INTRODUCTION	3
SANTÉ ET SÉCURITÉ	4
INSTALLATION	
RACCORD ÉLECTRIQUE	5 - 6
INSTALLATION	7
EMPLACEMENT	7
SÉQUENCE ET PROCÉDURE D'INSTALLATION	7
MODE D'EMPLOI	
TABLEAU DE COMMANDE	9
TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE	10
LES FOURS	11
GUIDE DE CUISSON AU FOUR	12 - 16
NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE	17 - 18
ENTRETIEN	
DIMENSIONS DE LA CUISINIÈRE	20
SCHÉMA DE CBLAGE	21

INTRODUCTION

En tant que fabricant responsable, nous apportons tous les soins nécessaires pour faire en sorte que nos cuisinières soient conçues et fabriquées en vue du répondre aux prescriptions générales en matière de sécurité dans le cas d'une utilisation et d'une installation correctes.

AVIS IMPORTANT : VEUILLEZ LIRE LA GARATIE CI-JOINTE.
Toute modification non approuvée par AGA est susceptible d'entraîner l'annulation de l'homologation de la cusinière, de sa garantie et pourrait également constituer une enfreinte à vos droits statutaires.

L'installation doit être conforme aux réglementations locales et nationales en matière de branchement; elle doit en outre être exécutée par un technicien agrée.

Il se peut que votre cuisinière dégage un peu de fumée et des odeurs lors de sa première utilisation. Cette réaction est quelque chose de tout à fait normal qui ne présente aucun danger : elle provient de l'enrobage d'isolation thermique du four et de l'agglutinant amylacé qui se trouve sur l'isolation de l'élément. Elle cessera après une brève période d'utilisation.

Votre cuisinière dispose d'une table de cuisson vitrocéramique, un gril et de 2 fours électriques. Le four du haut est un four conventionnel électrique à chauffage traditionnel par zones. Un gril électrique se trouve dans le plafond du compartiment supérieur.

Le four du bas est un four éléctrique à chaleur tournante. Le ventilateur qui se situe derrière le panneau arrière garantit la répartition uniforme de la chaleur à l'intérieur du four pendant la cuisson, c'est-à-dire la température au niveau de la clayette la plus basse est la même que celle au niveau de la clayette la plus haute.
Reportez-vous au diagramme pour vous familiariser avec le produit et référez-vous aux diverses sections qui s'y rapportent pour obtenir des informations sur le four du haut, le four du bas, le gril et la table de cuisson vitrocéramique etc….

La cuisinière est dotée d'un ventilateur de refroidissement qui se met en route pendant l'utilisation du gril ou du four du haut (parfois avec le four du bas). Le ventilateur continue de tourner une fois le gril/le four du bas éteint ou jusqu'à ce que la cuisinière se soit suffisamment refroidie.

Votre cuisinière est équipée des accessoires suivants :

3 plaques de gril, dont une sert de grille de gril.
1 plat et grille à gril **(À UTILISER SEULEMENT DANS LE FOUR DU HAUT)**
1 plat à rôtir
1 plat à cuire

SANTÉ ET SÉCURITÉ

CUISINIÈRE

TENIR CONSTAMMENT LES JEUNES ENFANTS À L'ÉCART DE LA CUISINIÈRE CAR DES SURFACES PEUVENT ÊTRE BRÛLANTES AU TOUCHER.

- Ne jamais rien poser entre le fond de la casserole et la surface en céramique (dessous-de-plat, papier alu, etc…)
- IMPORTANT : L'huile présente un risque inflammable. Ne laissez jamais sans surveillance des récipients contenant de l'huile.
- En cas d'incendie, posez un couvercle sur le récipient et ÉTEIGNEZ la cuisinière.

  N'essayez en aucun cas d'éteindre le feu avec de l'eau.

  Étouffez les flammes sur la plaque de cuisson plutôt que d'essayer de transporter le récipient à l'extérieur.

  C'est en essayant de transporter à l'extérieur un récipient en feu que surviennent la plupart des brûlures et blessures.

Grande friture

- Utiliser un plat profond, suffisamment grand pour recouvrir complètement la surface de chauffe appropriée.
- Ne jamais remplir le plat à plus du tiers de matière grasse ou d'huile.
- Surveiller à tout moment l'huile ou la matière grasse pendant la période de chauffage ou de cuisson.

RACCORD ÉLECTRIQUE

Les raccords électriques se trouvent à l'arrière de la cuisinière.

Reportez-vous aux Figs.1A et 1B pour obtenir le raccordement de câblage de la cuisinière.

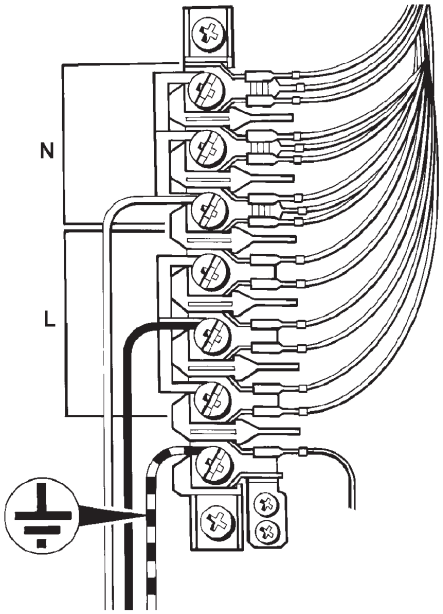
N'oubliez pas qu'il est nécessaire de prévoir une longueur de câble suffisante pour pouvoir extraire la cuisinière au besoin.

Vérifiez toujours à deux fois les raccords et vérifiez que les bornes sont serrées à fond et que le câble est bien fixé dans l'attache de câble.

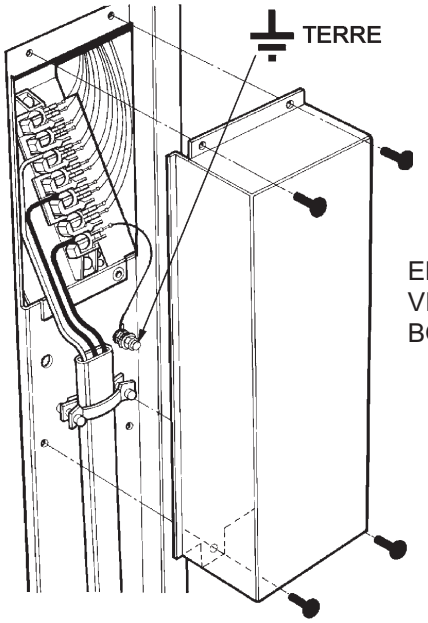
IL EST **INTERDIT** DE PLACER LE SECTIONNEUR JUSTE AU-DESSUS DE LA CUISINIÈRE COMPANION. IL DOIT **IMPÉRATIVEMENT** SE SITUER À UNE DISTANCE POUVANT ALLER JUSQU'À 2 MÈTRES DE LA CUISINIÈRE.

RACCORDEMENT MONOPHASÉ - La module autonome (vitrocéramique) nécessite une alimentation électrique de 30A, installée conjointement à un sectionneur bipolaire présentant un écart de contact minimum de 3 mm et il doit être raccordé au secteur à l'aide d'un câble de 6mm^2 au minimum pour se conformer aux toutes dernières éditions des Réglementations nationales et locales en matière de branchement.

RACCORDEMENT MONOPHASÉ – Un câble de 6mm^2 au minimum pour se conformer aux toutes dernières éditions des Réglementations nationales et locales en matière de branchement.



DESN 513370



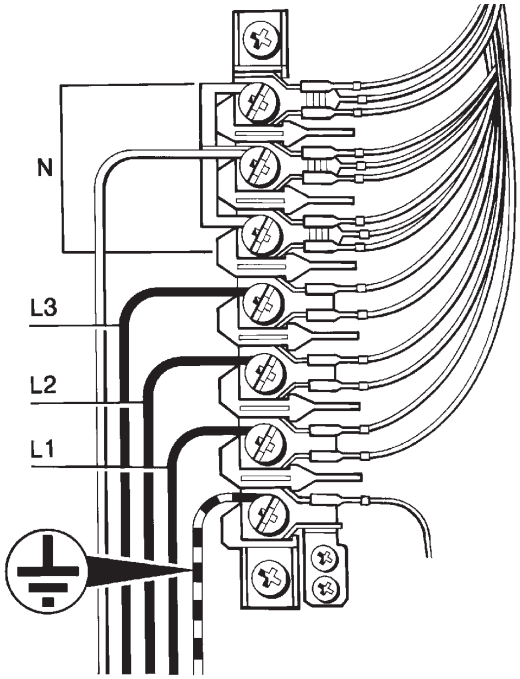
ENLEVEZ LE COUVERCLE (4 VIS) POUR ACCÉDER À LA BORNE DU SECTEUR

FIG. 1A

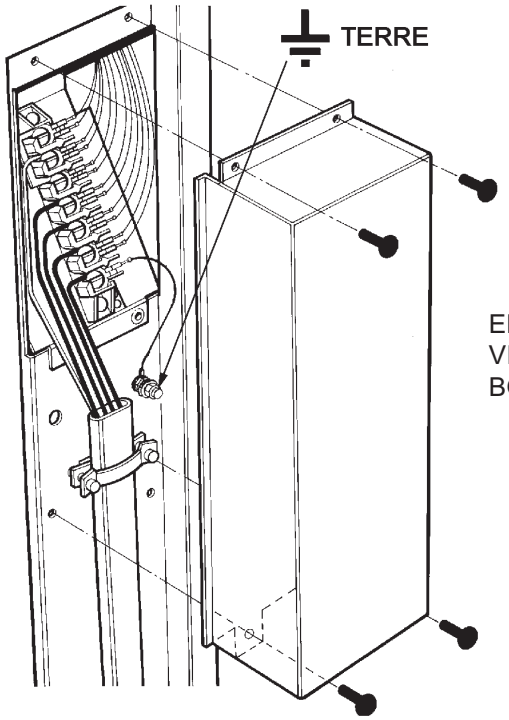
DESN 513427

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE (SUITE)

RACCORDEMENT TRIPHASÉ - un câble de 2.5 mm² au minimum pour se conformer aux toutes dernières éditions des Réglementations nationales et locales en matière de branchement.



DESN 513371



ENLEVEZ LE COUVERCLE (4 VIS) POUR ACCÉDER À LA BORNE DU SECTEUR

FIG. 1B

DESN 513428

INSTALLATION

ATTENTION : CETTE CUISINIÈRE DOIT ÊTRE RELIÉE À LA TERRE.

Elle est conçue pour la tension figurant sur la plaque signalétique, qui se trouve dans la rainure de ventilation centrale, près du socle de la plaque avant.

Le fabricant fournit la module autonome (vitrocéramique) dans un état entièrement monté et testé.

EMPLACEMENT

Tout mur adjacent surmontant la table vitrocéramique doit être dans un matériau résistant à la chaleur.

Tout mur latéral situé au-dessus de la plaque vitrocéramique ne doit pas se trouver à moins de 60mm de la cuisinière sur le plan horizontal.

Les surfaces se trouvant au-dessus de la cuisinière ne doivent pas se trouver à moins de 650mm de distance.

Les rainures d'aération situées à l'arrière de la table de cuisson ne doivent pas être bouchées.

CECI EST UN APPAREIL DU TYPE X.

SÉQUENCE ET PROCÉDURE d'INSTALLATION

INSTALLATION/MISE À NIVEAU

La cuisinière MODULE AUTONOME (vitrocéramique)est destinée à se tenir sur une surface à la fois plane et de niveau. Il est cependant possible d'éliminer toute irrégularité en calant les angles de la plinthe avec du matériau non combustible (jusqu'à 2 à 3 mm de hauteur).

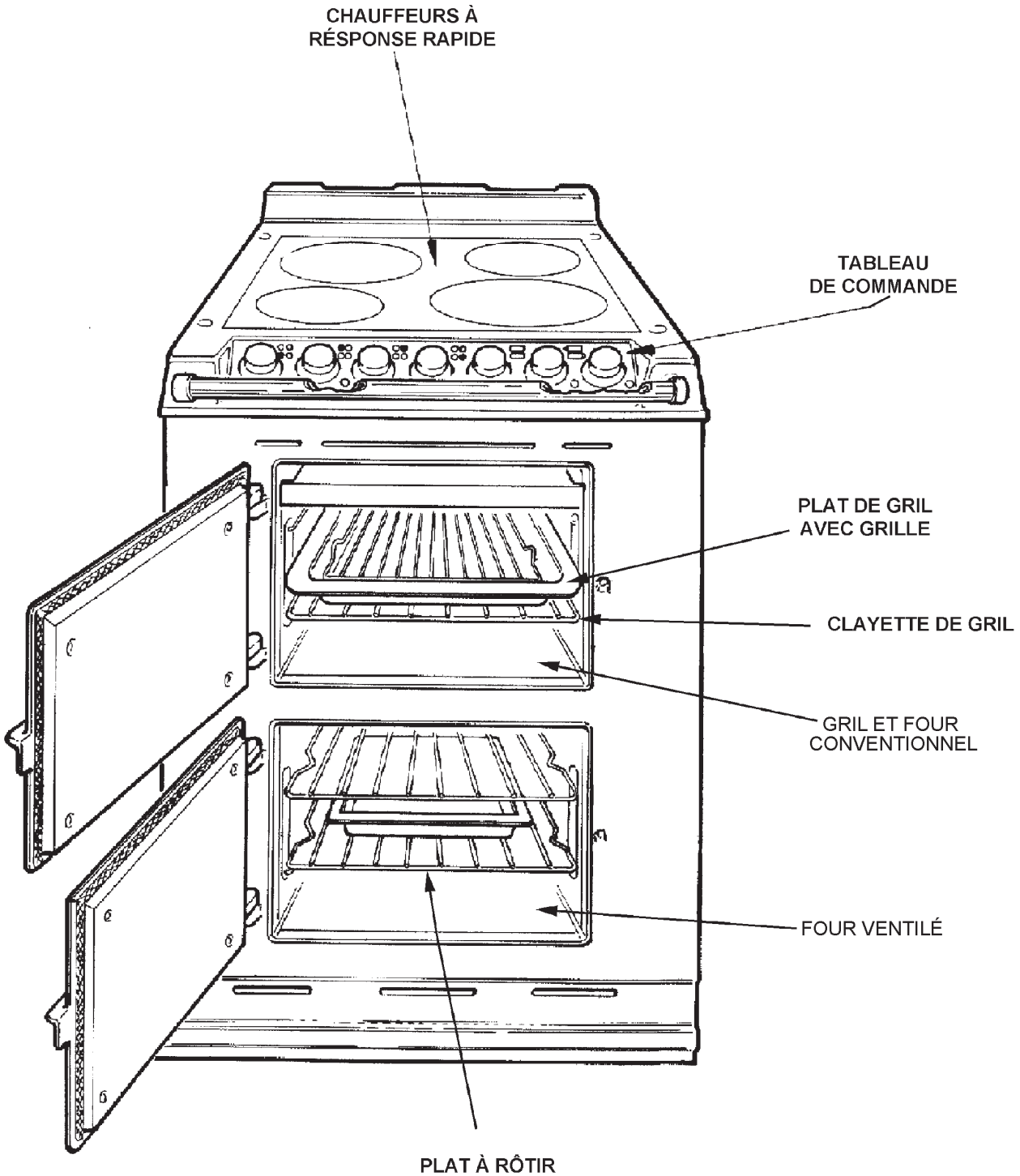


FIG. 2

DESN 513438 A

TABLEAU DE COMMANDE

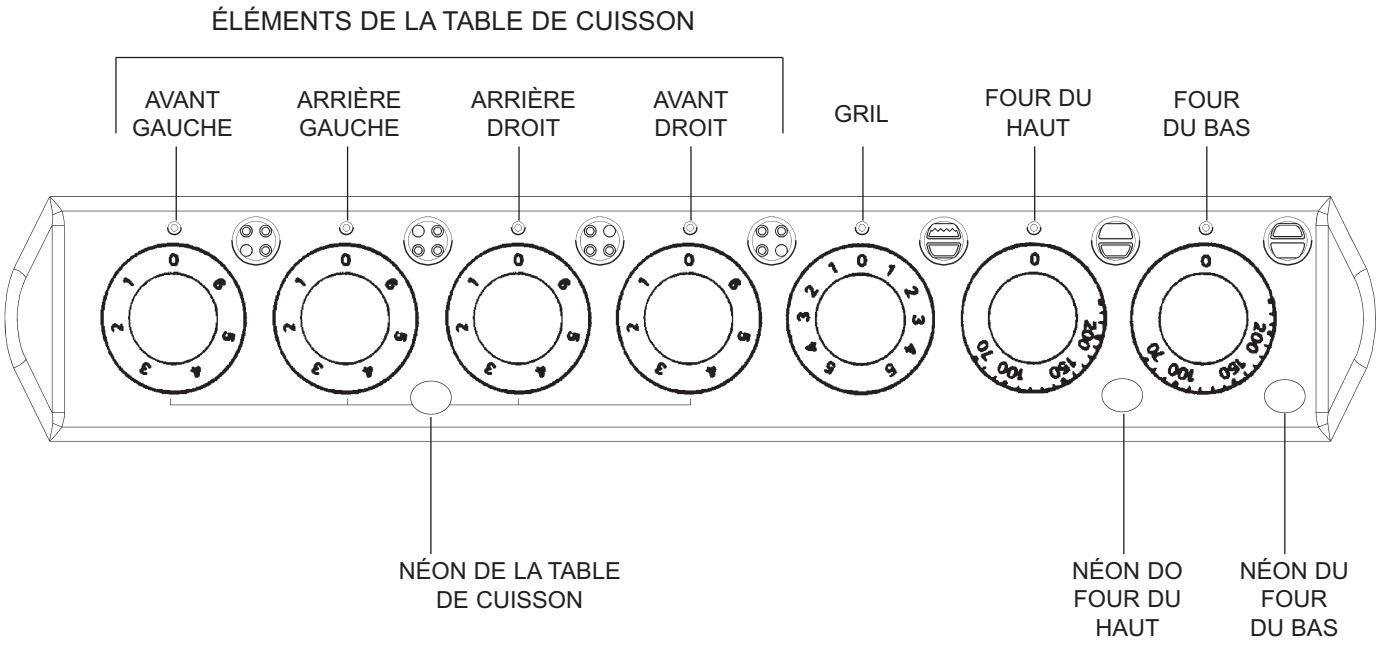


FIG. 3

DESN 515707

- Il est possible de tourner les **BOUTONS DE L'ÉLÉMENT DE LA TABLE DE CUISSON** dans les deux sens :

  Sens des aiguilles d'une montre: Pour un réglage par étapes de 1 à 6.

  Sens inverse des aiguilles d'une montre : Directement de bas à élevé

- Le **BOUTON DE L'ÉLÉMENT DU GRIL** peut lui aussi se tourner dans les deux sens :

  Sens des aiguilles d'une montre : Les deux éléments sont allumés (gradués en rouge

  Sens inverse des aiguilles d'une montre : Eléments de devant uniquement

- Les **BOUTONS DE COMMANDE DES FOURS** ne se tournent que dans le sens des aiguilles d'une montre à partir de la position éteinte (OFF).

- Le **NEON DE LA TABLE DE CUISSON** s'allume lorsque elle est chaude, et donc trop chaude au toucher. Il se produit un léger décalage après la mise en route initiale.
  Le néon reste allumé une fois que l'élément est éteint jusqu'à ce que la température soit redescendue à un niveau sûr (même si la plaque peut être encore suffisamment tiède pour provoquer un léger inconfort).

- Le **NÉON DU FOUR** s'allume lorsque le four est allumé. Une fois que la température désirée est atteinte, le néon s'éteint.

TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE

- **N'UTILISEZ PAS LA TABLE SI ELLE PRÉSENTE DES FÊLURES**
- **NE PAS POSER DE PAPIER ALUMINIUM SUR LA SURFACE DE LA TABLE**

La table comporte les quatre plaques suivantes :

Avant gauche - circuit simple – 1200w - diamètre 145 mm – Chauffage rapide

Arrière gauche - circuit simple – 1800w – diamètre 180 mm– Chauffage rapide

Arrière droit - circuit simple – 1200w – diamètre 145 mm – Chauffage rapide

Avant droit - circuit simple – 1800w – diamètre 180 mm – Chauffage rapide

Lorsque les plaques chauffantes sont allumées, la zone de chauffage deviendra rouge.

Les plaques chauffantes sont munies d'un interrupteur de sécurité, qui limite la température vitrocéramique si les plaques sont mises en marche sans qu'une casserole ne soit posée dessus, ou si les plaques ont été réglées sur la température maximum pendant une durée supérieure à la normale.

Pour obtenir les meilleurs résultats de votre table de cuisson

- Vérifiez que la casserole recouvre la zone de chauffage.
- Éteignez les plaques lorsque la cuisson est terminée.
- Ne cuisez pas directement sur la surface de la table : utilisez toujours un récipient.
- N'utilisez pas la table comme planche à découper ou pour y poser des choses dessus.
- Veillez à bien soulever les casseroles de la surface : ne les faites pas racler contre la surface.
- Utilisez toujours les matériaux et les méthodes de nettoyage recommandés. Voir « Nettoyage et entretien ».

Choix de casseroles

- Il est **impératif** d'utiliser exclusivement des casseroles à fond plat et lisse.
- En cas d'utilisation de plats en fonte, vérifiez qu'ils sont dotés d'un fond plat usiné.
- Ne jamais utiliser de casseroles à fond en renfoncement ou rainuré.
- Le fond de la casserole doit recouvrir la zone de chauffage.
- Choisissez une casserole de taille suffisante pour empêcher tout débordement (en cas d'ébullition), surtout en cas de cuisson de plats contenant du sucre (confiture, marmelade, compote, etc…).
- Ne chevauchez pas les bords de la zone de la table vitrocéramique avec des casseroles : cela risquerait d'endommager la surface émaillée de la plaque supérieure.
- Pour éviter de rayer la plaque céramique, utilisez exclusivement des casseroles au fond propre et lisse.
- Pour obtenir les résultats les meilleurs, le fond de la casserole émaillée doit faire entre 2 à 3 mm d'épaisseur, celui d'une casserole en inox doit être de 4 à 6 mm d'épaisseur.

LE GRIL (FOUR DU HAUT)

- **LA PORTE DU FOUR DU HAUT DOIT ÊTRE LAISSÉE OUVERTE LORSQUE LE GRIL EST EN MARCHE.**
- Comme sur la plupart des cuisinières, en fonction de la durée pendant laquelle le gril est allumé, des surfaces (y compris le porte-serviette) peuvent être par endroits chaudes au toucher.
- Le gril est doté de 5 réglages de chaleur sur chacun des 2 éléments (voir tableau de commande).
- Pour obtenir les meilleurs résultats, préchauffez le four à haute température pendant 2 minutes environ.
- Le grand plat de gril se pose sur n'importe laquelle des trois positions de clayettes.
- Les plats à cuire sur la clayette de gril doivent, pour la plupart, être cuits dans le plat à lèchefrite. La clayette peut être retournée, en fonction de l'épaisseur du plat à cuire. Pour certains plats, comme pour du gratin de chou-fleur par exemple, les plats peuvent être posés directement sur la clayette du four pour en faire dorer le dessus.
- La cuisinière est fournie avec une clayette/clayette à gril destinée au four du haut.

LES FOURS

Informations d'ordre general

- Les clayettes sont conçues pour ne pas basculer.
- Pour retirer une clayette, soulevez-la pour la dégager de ses encoches latérales et faites la glisser vers l'avant. Pour remettre la clayette en place, insérez-la dans le four en ayant les petites pointes tournées vers l'arrière et vers le haut. Faites-la glisser jusqu'à ce qu'elle soit en place au-dessus des encoches latérales, puis abaissez-la sur la glissière.
- Ne posez pas ni clayette ni plat sur le fond des fours.
  Les aliments brûleront s'ils sont posés sur le fond du four, et la circulation de l'air dans le four du bas s'en trouvera entravée.
- Préchauffez le four à la température souhaitée jusqu'à ce que le néon s'éteigne.
- Lorsque vous utilisez les deux fours en même temps, il est possible qu'il vous faille réduire la température et les temps de cuisson (principalement pour les plats cuits au four).
- Pour obtenir une répartition thermique efficace, laissez un écart d'au moins 12 mm entre les plats et les parois du four pour faciliter la circulation de l'air chaud.
- **LA POELE A GRIL FOURNIE N'EST PAS DESTINEE A ETRE UTILISEE DANS LE DU BAS.**
- Si vous avez aussi un AGA, n'utilisez en **AUCUN CAS** le petit plat à rôtir fourni avec l'AGA dans la cuisinière Companion. Veuillez utiliser les ustensiles fournis et les poser sur les clayettes du gril.

Condensation
De la condensation peut se former sur la cuisinière. C'est là quelque chose de tout à fait normal qui n'a rien d'inquiétant. De la condensation se forme lorsque de la chaleur et de l'humidité sont présentes, par ex. pendant la cuisson. Autant que possible, veillez à bien recouvrir les aliments à forte teneur en eau, comme les ragoûts par exemple. Si vous remarquez de la condensation, essuyez-la immédiatement à l'aide d'un chiffon.
Astuces de cuisson

GUIDE DE CUISSON AU FOUR

- Les deux fours doivent être pré-chauffés jusqu'à ce que le néon correspondant s'éteigne.
- Les consignes de cuisson données sont à prendre à partir du moment où le(s) four(s) a/ont atteint la température désirée.
- Il peut être bénéfique de retourner les gros morceaux.
- Le numéro des positions des clayettes commence à partir du haut.
- Mettez les plats sur le milieu de la clayette.
- Lorsque vous utilisez les deux fours ensemble, réduisez les temps de cuisson et les réglages.
- Il est important de vérifier que la nourriture est bouillante avant de la servir.
- Vous pouvez changer les réglages et les temps de cuisson en fonction de vos goûts.

Grande friture

- N'essayez pas de frire une trop grande quantité en une seule fois, surtout lorsqu'il s'agit de produits congelés. Cela ne fait que baisser de façon trop importante la température de l'huile ou de la matière grasse et vous obtenez alors des plats graisseux.
- Séchez toujours à fond vos aliments avant de les faire frire et plongez-les lentement dans l'huile ou la matière grasse chaude. Les produits congelés surtout provoqueront des éclaboussures s'ils y sont plongés trop rapidement.
- Ne faites jamais chauffer de matière grasse et ne faites jamais de fritures en ayant un couvercle sur la casserole.
- Veillez à ce que l'extérieur du récipient soit propre et ne présente pas de traînée d'huile ou de matière grasse.
- Les tableaux suivants donnent une indication de cuisson pour des plats de tous les jours.

Four du haut (Conventionel)

- Les tableaux de cuisson sont donnés à titre indicatif ; les températures et les durées de cuisson peuvent varier en fonction de chaque recette individuelle.
- Les parties du tableau concernant la viande doivent être utilisées à titre indicatif : les résultats peuvent varier en fonction de la taille, de la forme du rôti et selon qu'il se présente avec ou sans os.
- Décongelez pleinement les rôtis avant de les cuire.
- Les temps indiqués sont pour des cuissons à plat ouvert ; si vous les recouvrez d'un couvercle, comptez davantage de temps.
- Pour déterminer si la dinde/le poulet est cuit(e), à l'aide d'une broche, percez la viande : si le jus qui en sort est clair, la viande est cuite, s'il est encore rose, continuez la cuisson et vérifiez-la toutes les 15 minutes.
- 1kg = 2.2lb.

PLAT	TEMPÉRATURE °C	POSITION DE LA CLAYETTE	TEMPS DE CUISSON MOYEN	
Viande à rôtir				
Bœuf	180	3	**Saignant**	35 mn par kg + 20 mn
	180	3	**A point**	45 mn par kg + 25 mn
	180	3	**Bien cuit**	55 mn par kg + 30 mn
Agneau	180 - 190	3	**Bien cuit**	55 mn par kg + 25 mn
Porc	180 - 190	3	**Bien cuit**	65 mn par kg + 30 mn
Volaille				
Poulet	190 - 200	3		45 mn par kg + 20 mn
Yorkshire Pudding				
Gros	220	3		25 – 40 mn
La pièce	220	3		15 – 25 mn

PLAT	TEMPÉRATURE °C	POSITION DE LA CLAYETTE	TEMPS DE CUISSON MOYEN
Gâteaux et biscuits			
Sablé	150	2	45 mn – 1 heure
Christmans cake	130 - 140	3	3 – 4 heures
Cake	150 - 160	3	1 – 2 heures
Petits gâteaux	190	3	15 – 25 mn
Scones	220	3	10 –20 mn
Victoria Sandwich	180	3	20 - 35 mn
Gâteau roulé	210	2	10 mn
Biscuits	180 - 190	2	10 – 15 mn
Biscuits sur plaque	180	3	30 – 35 mn
Pâtisserie			
Tartes	200	2	25 – 35 mn
Tourte aux fruits	200	3	35 – 45 mn
Mince Pies	200	2	20 – 25 mn
Vol-au-Vents	220	3	15 – 20 mn
Eclairs/Profiteroles	210 - 220	2	20 –25 mn en fonction de la taille
Desserts			
Entrements au lait	150 - 160	3	Ca. 2 heures
Gâteau de Savoie	170 - 180	3	45 mn – 55 mn
Crème renversée	150	3	45 mn – 55 mn
Meringues	100	3	1.5 – 3 heures, en fonction de la taille
Crumble aux pommes	180	3	30 – 40 mn
Mélanges à la levure			
Pains – miches	220	3	30 – 40 mn
Pains – peits pains	220	3	10 – 20 mn

Lower Oven (four à chaleur tournante)

- Le four du bas est un four à chaleur tournante : cela signifie que l'air circule pour créer une température uniforme à tous les niveaux. Dans la plupart des cas, les plats nécessitent d'être cuits à une température de four inférieure à celle des fours conventionnels de 10°C à 20°C. Certains plats cuits au four peuvent également nécessiter un temps de cuisson légèrement réduit, quelques minutes de moins.
- Les tableaux de cuisson sont donnés à titre indicatif ; les températures et les durées de cuisson peuvent varier en fonction de chaque recette individuelle.
- Les parties du tableau concernant la viande doivent être utilisées à titre indicatif : les résultats peuvent varier en fonction de la taille, de la forme du rôti et selon qu'il se présente avec ou sans os.
- Décongelez pleinement les rôtis avant de les cuire.
- Les temps indiqués sont pour des cuissons à plat ouvert ; si vous les recouvrez d'un couvercle, comptez davantage de temps.
- Pour déterminer si la dinde/le poulet est cuit(e), à l'aide d'une broche, percez la viande : si le jus qui en sort est clair, la viande est cuite, s'il est encore rose, continuez la cuisson et vérifiez-la toutes les 15 minutes.
- 1kg = 2.2lb

PLAT	TEMPÉRATURE °C	POSITION DE LA CLAYETTE	TEMPS DE CUISSON MOYEN	
Viande à rôtir				
Bœuf	170	2 ou 3	**Saignant**	35 mn par kg + 15 mn
	170	2 ou 3	**A point**	45 mn par kg + 20 mn
	170	2 ou 3	**Bien Cuit**	55 mn par kg + 30 mn
Agneau	170 - 180	2 ou 3	**Bien Cuit**	55 mn par kg + 20 mn
Porc	170 - 180	2 ou 3	**Bien Cuit**	65 mn par kg + 25 mn
Volaille				
Poulet	180 - 190	2 ou 3		45 mn par kg + 15 mn
Dinde	170	3	**Jusqu'à 4kg**	40 mn par kg + 10 mn
			Plus de 4kg	30 mn par kg + 20 mn
Yorkshire Pudding				
Gros	190 - 200	Toute		25 – 40 mn
La pièce	190 - 200	Toute		15 – 25 mn

PLAT	TEMPÉRATURE °C	POSITION DE LA CLAYETTE	TEMPS DE CUISSON MOYEN
Gâteaux et biscuits			
Sablé	140	2 ou 3	45 – 50 mn
Christmans cake	120 - 130	3	3 – 4 heures
Cake	140 - 150	3	1 – 2 heures
Petits gâteaux	180	Toute	15 – 25 mn
Scones	200	Toute	8 - 12 mn
Victoria Sandwich	170	Toute	20 - 35 mn
Gâteau roulé	200	2	10 mn
Biscuits	170 - 180	Toute	10 – 15 mn
Biscuits sur plaque	170	3	25 – 30 mn
Pastries			
Tartes	190	2 ou 3	25 – 35 mn
Tourte aux fruits	190	2 ou 3	25 – 45 mn
Mince pies	190	1 & 3	20 – 25 mn
Vol-au-Vents	210	1 & 3	15 – 20 mn
Eclairs/Profiteroles	200	2	20 –25 mn, en fonction de la taille
Desserts			
Entrements au lait	140	Toute	Ca. 2 heures
Gâteau de Savoie	160 - 170	2 ou 3	45 mn – 60 mn
Crème renversée	140	2 ou 3	45 mn – 55 mn
Meringues	90	2 ou 3	1.5 – 3 heures, en fonction de la taille
Crumble aux pommes	170	3	30 – 40 mn
Mélanges à la levure			
Pains – miches	200	2 ou 3	25 - 35 mn
Pains – peits pains	200	2 ou 3	10 - 20 mn
Soufflés			
Soufflé au fromage (individuel)	190	3	20 - 25 mn
Soufflé au fromage (grand)	190	3	25 - 35 mn

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE VOTRE CUISINIÈRE

- **Débranchez TOUJOURS votre cuisinière au niveau du secteur avant de la nettoyer.**
- **Utilisez aussi peu d'eau que possible.**
- **E'employez pas de nettoyer à la vapeur pour nettoyer cette cuisinière.**
- **Sur les surfaces émaillées, n'employez pas de tampons abrasifs, de nettoyant de four ou de nettoyants contenant de l'acide citrique.**

Les surfaces qui nécessitent d'être nettoyées sont les suivantes :

Plaque supérieure et plaque frontale

- La plus simple façon de nettoyer la plaque supérieure et la plaque frontale de votre AGA est de nettoyer les déversements de produits dès qu'ils se produisent.
- Les aliments, une fois cuits sur les surfaces, sont plus difficiles à nettoyer, cependant il est généralement possible de les éliminer à l'aide de nettoyants pour émail vitrifié ou de crèmes nettoyantes délicates, avec un chiffon ou, si nécessaire, une patte à récurer en nylon.
- Au cas où du lait ou du jus de fruit, ou quelconque aliment contenant de l'acide, est renversé sur l'AGA, nettoyez-le immédiatement.
- Essuyez également toute condensation qui se mettrait à s'écouler sur la plaque frontale, autour des portes des fours; elle risque de décolorer l'émail vitrifié de manière permanente.
- Tout ce qu'il vous reste généralement à faire pour que les surfaces en émail vitrifié de votre AGA continuent de briller et restent propres consiste à le nettoyer tous les jours à l'aide d'un chiffon humide passé dans de l'eau savonneuse, et d'être immédiatement séché à l'aide d'un chiffon sec et propre pour éviter toute marque.
- N'oubliez pas que des égratignures se formeront sur la plaque supérieure et les couvercles en chrome en cas de raclement de casseroles ou d'ustensiles dessus.

Table de cuisson vitrocéramique

- Le four ventilé est équipé d'un panneau latéral en émail autonettoyant qui ne doit pas être récuré.
- La base du four supérieur et la base et le toit du four ventilé sont en émail vitrifié, qui peut être entretenu avec des nettoyants spécifiques pour émail vitrifié.
- Tout d'abord, il faut immédiatement enlever tout brûlé à l'aide d'un racloir à lame de rasoir, que l'on peut acheter dans la plupart des quincailleries.
  Si un objet en plastique, du papier aluminium, du sucre ou des aliments comportant du sucre venaient accidentellement à fondre sur la surface chaude de votre plaque céramique, enlevez-le **IMMÉDIATEMENT** à l'aide du racloir pendant que la plaque céramique est encore chaude pour éviter de l'endommager.
- Deuxièmement, après la cuisson, il est nécessaire de nettoyer la plaque céramique à l'aide d'un agent agréé, tel que Hob Brite. Un chiffon doux est plus adapté au nettoyage qu'une éponge, car une éponge absorbe les composants liquides de l'agent de nettoyage, laissant sur la surface une concentration des particules rèches à récurer qui risquent de provoquer des rayures. Il faut en fait utiliser le moins d'agent de nettoyage possible, ce qui protège en outre l'environnement : quelques gouttes suffisent généralement.
  NE PAS UTILISER LE PRODUIT HOB BRITE SUR DES SURFACES ÉMAILLÉES.

Les Fours

- Les fours du bas sont dotés de parois latérales et arrière qui sont en émail autonettoyant : il ne faut pas les récurer.
- Les clayettes peuvent être enlevées et si nécessaire, les supports de clayettes sont eux aussi amovibles en enlevant les vis.
- Ces pièces peuvent être lavées dans l'évier en utilisant des nettoyants de four normaux. Vous pouvez utilisez un tampon de laine fine à récurer pour enlever les taches résistantes au niveau des fonds du four et des supports de clayette.
  NOTE : VEILLEZ À NE PAS ENDOMMAGER LES TUBES THERMOSTATIQUES DANS LES FOURS AU MOMENT DU NETTOYAGE.

Émail autonettoyant

- **Four ventilé – Panneau arrière uniquement**

  Cet émail spécial est doté d'une action nettoyante continue, qui fonctionne à son mieux s'il on suit un modèle de température de cuisson basse et élevée. Pour les rôtissages, le choix d'une température basse évitera les éclaboussures excessives.
  Au cas où des taches excessives se produisaient, nettoyer immédiatement la partie concernée avec de l'eau chaude contenant du détergent en frottant avec une éponge en nylon. Les taches persistantes nécessitent d'allumer le four pendant 2 heures à 210 ºC.

  Employez pas de matériau de nettoyage susceptible d'obstruer les pores du revêtement spécial (par ex : pâtes et poudres, tampons en mailles de fer à agent savonneux, vaporisateurs nettoyants, nettoyants de four à brosser, solutions caustiques, couteaux/racloirs métalliques) et d'empêcher l'action de nettoyage continue du four.

Revêtements des portes

- Ils peuvent être nettoyés à l'aide d'une crème nettoyante ou d'un tampon savonneux.
- Enlevez les portes des fours pour leur permettre de refroidir avant de les nettoyer, mais NE plongez PAS les portes dans de l'eau : elles sont garnies d'un matériau isolant qui devient endommagé en cas d'excès d'humidité.

Boutons de commande

- La surface émaillée qui se trouve sous les boutons peut être traitée de la manière visée à la rubrique « Revêtements des portes ». Evitez d'utiliser des quantités d'eau excessives.
- N'utilisez **PAS** de nettoyants à four, de tampons à récurer et de poudre abrasive pour nettoyer les boutons en plastique. Il suffit généralement de les frotter à l'aide d'un torchon humide.

ASTUCE : Nettoyez régulièrement votre module, de préférence, à chaque fois que vous l'utilisez.

ENTRETIEN

- Au cas où votre cuisinière nécessite des opérations de maintenance, veuillez contacter votre distributeur.
- Votre cuisinière ne peut être entretenue que par un technicien agrée dépêché par un distributeur agréé.
- Ne procédez à aucune modification/aucun changement sur votre cuisinière.
- Seules les pièces de rechange spécifiées par le fabricant sont autorisées.

DIMENSIONS DE LA CUISINIÈRE

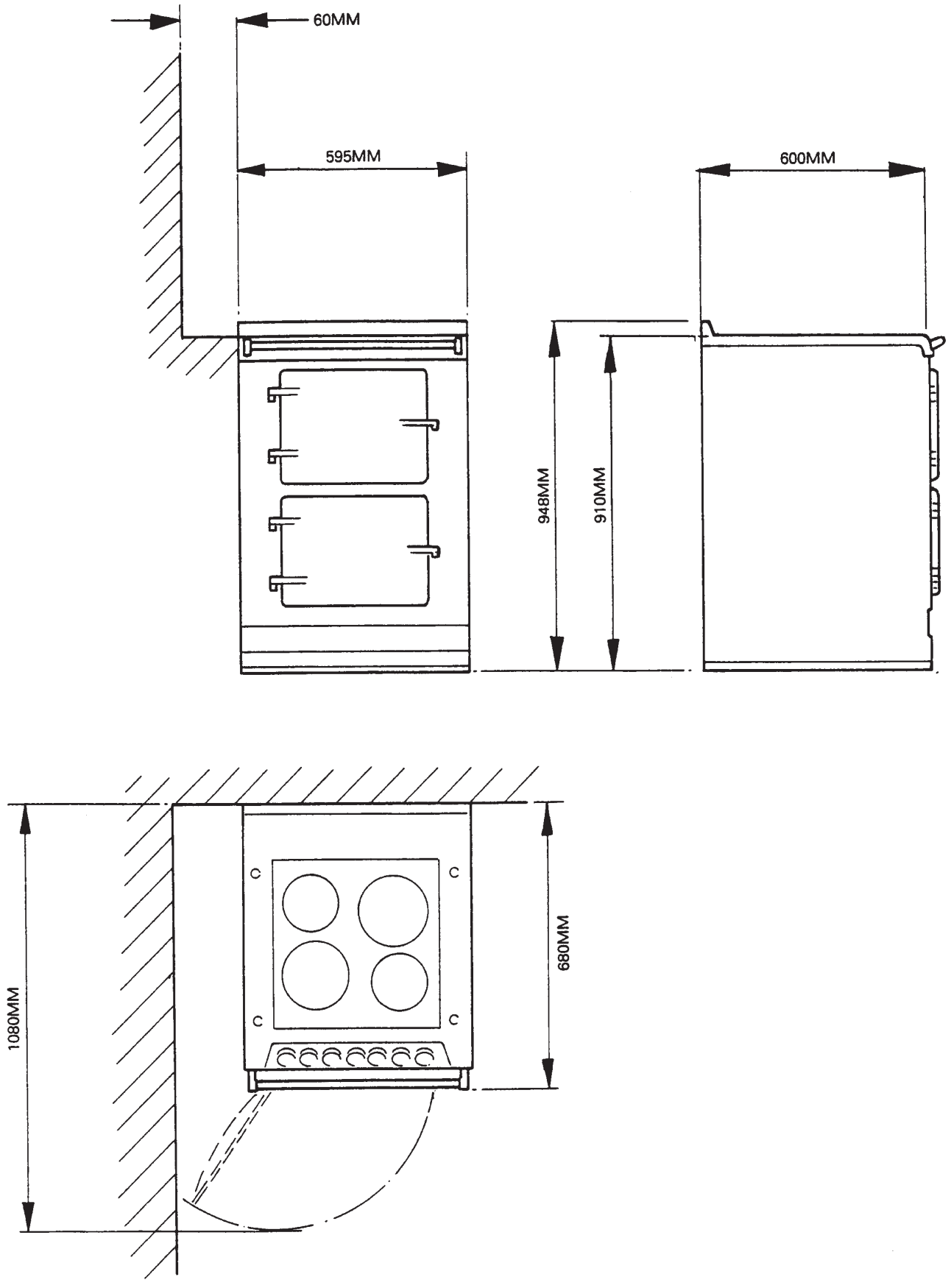
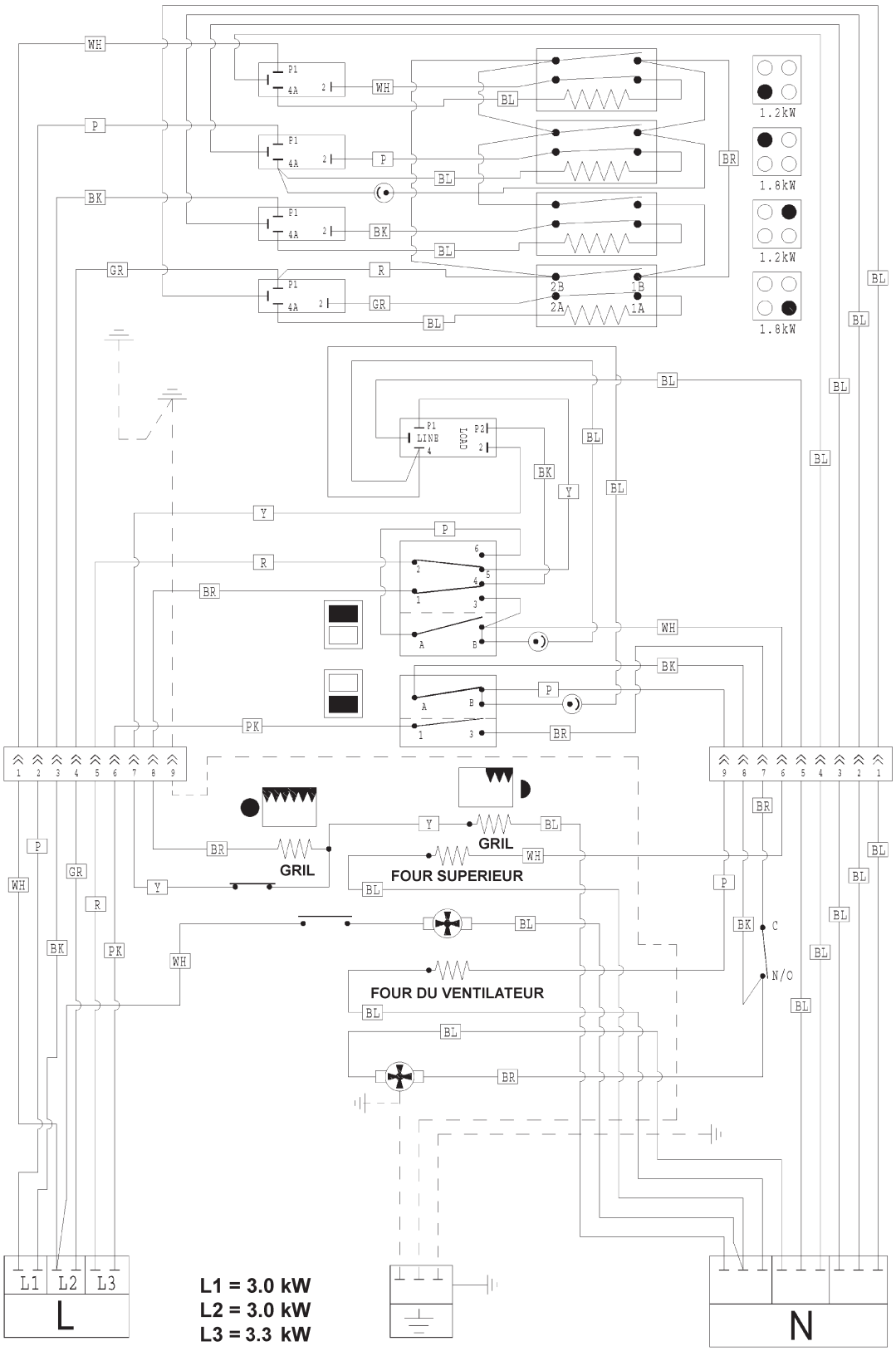


FIG. 4

DESN 511414

MODULE AUTONOME (vitrocéramique)
(R-U ET EUROPE)



LÉGENDE

BL	**-**	**BLEU**
WH	**-**	**BLANC**
R	**-**	**ROUGE**
BK	**-**	**NOIR**
Y	**-**	**JAUNE**
PK	**-**	**ROSE**
BR	**-**	**MARRON**
P	**-**	**VIOLET**
GR	**-**	**GRIS**

NOTE:

1. **LES BOUTONS D'ALLUMAGE ET LES THERMOSTATS SONT ILLUSTRÉS DANS LA POSITION FERMÉE, LA CUISINIÈRE ÉTANT FROIDE ET LA PORTE DU FOUR**
À CHALEUR TOURNANTE ÉTANT FERMÉE.

2. **LA CUISINIÈRE EST FROIDE (C'EST-À-DIRE CIRCUIT FERMÉ ET COURT-CIRCUIT NE FONCTIONNANT PAS)**

Pour obtenir de plus amples conseils ou renseignements,
contactez votre distributeur/revendeur local.

AGA a mis en place une politique d'amélioration continue de ses produits. Dans le cadre de celle-ci, la société se réserve le droit de modifier les spécifications et d'apporter des modifications à la cuisinière décrite et illustrée à tout moment.

Fabriqué par
AGA
Station Road
Ketley Telford
Shropshire TF1 5AQ
England

www.aga-wen.co.uk
www.agacookshop.co.uk
www.agalinks.com